A la carte

ENTREES

Asperges à la flamande (€ 35)

Steak de betterave avec koji, céleri-rave, chou-rave, shiitake mariné, jus de légumes (€ 35)

Crevettes de la mer du Nord, artichaut, gel de codium, laitue aux algues, jus de tomate (€ 35)

Langoustines poêlées, pesto de capucine, tomate cerise, poivron doux, taco au poivron (€ 45)

Homard norvégien poêlé, céleri-rave, chou-rave, betterave rouge, sauce homard (€ 60, plat principal € 65)

PLATS PRINCIPAUX

Ris de veau poêlé ou pigeon poêlé, croûte d'herbes, légumes verts, laitue sucrine, jeunes oignons, pomme de terre fondante (€ 50)

Sébaste poêlé, lavande de mer, salicorne, aubergine, courgette, sauce au beurre (€ 45)

Darne de turbot poêlé, brocolitti, poireau, huile aux herbes, ail des ours, sauce au vin blanc (€ 75)

Raviolis ouverts, purée de petits pois, fèves, haricots verts, salade d'herbes (€ 35)

DESSERTS

Crèmeux au beurre noisette, pomme pochée, crème glacée aux marrons, croustillant au chocolat et praliné (€ 17)

Rhubarbe, fraise, mousse de chèvre, ganache chocolat, nougatine, crème glacée au rhubarbe (€ 17)

Tarte tatin, crème glacée de praliné et de marrons, sabayon froid au Calvados, gel de citron (€ 17)

Carrot cake, crèmeux vanille et chocolat, sorbet carotte et orange sanguine, soupe aux agrumes (€ 17)

Assortiment de fromages (€ 17)